

**Objet : « Rhum de sucrerie de la baie du Galion » (PGI-FR-02065) ; Soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil**

**Références : Courrier en date du 20/04/2017– Réf. Ares(2017) 1998142**

Par courrier du 18 avril 2017, Ref. Ares(2017)1998142, les services de la Commission européenne ont informé les Autorités françaises qu'il convient de préciser ou d'amender des points dans la fiche technique PGI-FR-02065 de l'indication géographique « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion ». Les différents points sont repris ci-après avec à la suite les projets de réponse.

## **1. Description de la boisson spiritueuse**

Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (IG) ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

### **a. caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques**

Une description précise et objective des caractéristiques propres au Rhum de sucrerie de la Baie du Galion faciliterait son indentification sur le marché et garantirait ainsi une meilleure protection. Dès lors, merci de bien vouloir améliorer la description de la boisson spiritueuse à la lumière des éléments suivants.

Par exemple, la description semble présenter quatre catégories possibles, à savoir « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion », « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion blanc », « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion brun » et « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion Grand arôme », alors qu'au point 9 de la fiche technique des règles spécifiques d'étiquetage prévoient respectivement que « *L'IG « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion » est obligatoirement complétée des mentions « Blanc » ou « Brun » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions* » et que « *L'IG (...) complétée de la mention « blanc », peut être complétée de la mention « Grand arôme » pour les rhums répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions* ».

Veillez dès lors préciser si les Rhums de sucrerie de la Baie du Galion ne faisant pas l'objet d'un vieillissement de plus de six mois sont alors automatiquement considérés comme des Rhums de sucrerie de la Baie du Galion « blancs ». Est-ce que les Rhums de sucrerie de la Baie du Galion ne font-ils pas l'objet d'une maturation, celle-ci devant être réalisée dans la zone géographique de production tel que spécifié au point 4 de la fiche technique ?

Il n'y a pas 4 catégories possibles car le rhum de sucrerie de la Baie du Galion entre, en fonction de ses caractéristiques d'élevage, dans 3 catégories : « Rhum de la Baie du Galion blanc », « Rhum de la Baie du Galion brun » et « Rhum de la Baie du Galion Grand Arôme ». Parmi ces 3 catégories, seul le rhum de la Baie du Galion brun est élevé sous bois, le rhum blanc et le rhum Grand arôme ne subissent aucun élevage sous-bois.

*La partie 4 Description de la zone géographique de la fiche technique a été modifiée*

comme suit.

**La production du matériel végétal destiné aux plantations, la production et la récolte des cannes à sucre, l'extraction et le stockage des produits issus de la fabrication du sucre de canne (mélasses ou sirops), la fermentation du moût puis sa distillation, la maturation, l'élevage et le stockage des rhums sont assurés dans l'aire géographique.**

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que les seules informations présentées dans la fiche technique pour la description du « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion » font référence aux substances volatiles (le minimum exigé pour la catégorie « Rhum ») et au titre alcoométrique volumique. Merci de bien vouloir compléter sa description avec d'autres indicateurs ou caractéristiques que vous considérez utiles pour assurer une meilleure identification du produit.

La partie 3 Description du produit a été modifiée comme suit

**Les rhums de sucrerie de la Baie du Galion se répartissent en fonction des conditions d'élaboration, entre 3 catégories de produits:**

- Rhum Blanc ;
- Rhum Brun ;
- Rhum Grand arôme.

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion "blanc"

~~Le rhum de sucrerie de la Baie du Galion~~ blanc présente **lors de la mise en marché un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 %, une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.** Le rhum blanc est incolore et présente **une grande pureté aromatique avec** des notes empyreumatiques de sirop de batterie (jus de canne chauffé) mais aussi de fruits exotiques et de sucre de canne.

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion "brun"

~~Le rhum de sucrerie de la Baie du Galion~~ brun présente **lors de la mise en marché un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 %, une quantité totale de substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 225 grammes par hectolitre d'alcool pur.** Le rhum brun s'adoucit par son passage sous-bois et présente des notes de sirop de batterie, des notes d'épices et légèrement de boisé.

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion "Grand Arôme"

~~Le rhum de sucrerie de la Baie du Galion~~ Grand arôme présente **lors de la mise en marché un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40 %, une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique égale ou supérieure à 800 grammes par hectolitre d'alcool pur et une teneur en esters égale ou supérieure à 500 gammes par hectolitre d'alcool pur.** Le rhum Grand arôme est caractérisé par une intensité aromatique élevée aux notes caractéristiques de sirop de batterie (jus de canne chauffé) et de « baba au rhum ».

**b. caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)**

Au point 3 de la fiche technique, sous « caractéristiques spécifiques », sont présentées, comme éléments ayant un impact sur les caractéristiques spécifiques du

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion, différentes étapes de la méthode de production (de la matière première jusqu'au processus de vieillissement).

Veillez dès lors préciser quel est l'impact de ces éléments sur la spécificité du Rhum de sucrerie de la Baie du Galion en montrant comment celui-ci se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

La partie 3 Description du produit (Caractéristiques spécifiques en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) a été modifiée comme suit:

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion (Caractéristiques spécifiques communes aux 3 catégories)

**Les conditions pédo-climatiques de l'aire géographique sont propices à la culture de la canne et à sa bonne maturation. Du fait de ces conditions et des variétés sélectionnées, les cannes vont donc être riches en jus sucré et en arômes, ce qui se traduit du fait des conditions de transformation à la sucrerie par des mélasses relativement riches en sucres et donc au potentiel aromatique très élevé. Les fermentations discontinues en cuves ouvertes permettent un suivi très vigilant de chacune d'entre elles et le dégazage naturel des moûts (CO<sub>2</sub>). Par ailleurs le titre alcoométrique volumique (TAV) des moûts fermentés est limité ( $\leq 7.5\%$  ou  $\leq 5,5\%$  pour le Grand arôme) afin d'empêcher leur montée en température et donc d'éviter le développement de fermentations lactique et butyrique incontrôlées. Cette limitation du TAV facilite également la distillation et permet une meilleure concentration des arômes. De par le dimensionnement des appareils et leur montage, les arômes contenus dans les moûts fermentés s'expriment parfaitement dans les eaux-de-vie. Le cuivre présent dans les colonnes de concentration permet l'élimination de certains composés indésirables.**

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion "blanc"

Le rhum de sucrerie de la Baie du Galion blanc est élaboré exclusivement avec des mélasses ou des sirops issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre. **Les rhums blancs ne sont pas logés sous bois, ce qui permet de préserver les notes empyreumatiques de sirop de batterie et les arômes de fruits exotiques et de sucre de canne.**

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion "brun"

Le rhum "brun" est élaboré exclusivement avec des mélasses ou des sirops issus des différentes étapes de la transformation du jus de canne en sucre. Il est élevé en récipient de bois de chêne durant une période minimale de 6 mois.

**Le logement sous bois de chêne au-delà de 6 mois se traduit par la prise d'une couleur ambrée clair à foncée, son adoucissement et l'enrichissement de son profil aromatique avec l'apparition de notes de sirop de batterie, ainsi que des notes d'épices et légèrement de boisé.**

Rhum de sucrerie de la Baie du Galion "Grand Arôme"

**Les moûts destinés à la production de « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion » « Grand arôme » sont élaborés à partir d'un mélange de mélasses plus épuisées présentant une pureté inférieure ou égale à 45 %, de vinasses et d'eau. Ils sont fermentés durant plus de 168 heures en cuve en bois ouverte et en présence de ferments indigènes. Ces conditions permettent d'obtenir un vin extrêmement concentré en arômes, ce qui se traduit par la teneur en esters supérieure à 500g/HAP et par le total de substances volatiles supérieures à 800g/HAP.**

Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que la description des différentes catégories de Rhum de sucrerie de la Baie du Galion présente de nombreuses similitudes, notamment au niveau de la méthode de production et des indicateurs chimiques, avec celle des autres rhums français listés comme IG à l'annexe III du règlement (CE) n°

Certaines caractéristiques physiques et chimiques (TAV minimum et minimum de substances volatiles des rhums blancs et des rhums vieux) ainsi que la durée minimale de vieillissement des rhums vieux sont effectivement identiques dans les autres IG de rhums ultra-marins français. Ces règles communes s'expliquent par l'histoire de ces IG qui, confrontées aux mêmes contraintes de l'organisation du marché métropolitain, ont été conduites à s'organiser ensemble depuis les années 1920. C'est ainsi que ces IG partagent depuis plusieurs dizaines d'années le socle réglementaire commun aux rhums traditionnels qui les distingue des rhums plus légers. Il faut souligner que ces dispositions ont été reprises par la Règlementation Européenne (R (CE) 110-2008) relative aux "rhums agricoles" et "traditionnels", termes qui sont réservés selon la réglementation française aux Indications Géographiques. En outre les rhums de sucrerie de la Baie du Galion se distinguent nettement au sein de cet ensemble par leurs caractères exclusifs de rhum de sucrerie, par les caractéristiques des cannes, liées aux conditions pédo-climatiques de la Martinique, par les modalités de la fermentation des moûts, par les matériels de distillation mis en œuvre ainsi que les TAV maximums à la distillation et, enfin, par les conditions de vieillissement, liées au climat de l'île. Toutes ces spécificités dans la méthode d'obtention conduisent à des profils aromatiques qui se distinguent nettement des autres rhums ultra-marins français.

## **2. Zone géographique concernée**

D'après les informations présentées respectivement dans les fiches techniques « Rhum de sucrerie de la Baie du Galion » et « Rhum de la Martinique », la description des deux produits est presque similaire, la distinction se faisant principalement au niveau de la méthode de production.

Par conséquent, nous nous interrogeons, dans ce cas précis, sur l'intérêt de disposer de deux IG présentant de nombreuses similitudes qui partagent exactement la même aire géographique.

Les rhums de la Martinique et les rhums de la Baie du Galion se distinguent fondamentalement par leurs conditions de production, le premier est élaboré à partir de jus de canne et répond à la définition du point 1 (a) (ii) de l'annexe II du règlement 110-2008, tandis que le second est élaboré à partir de mélasses et répond à la définition du point 1 (a) (i) de l'annexe II du règlement 110-2008.

Les rhums blancs de la Martinique se distinguent des rhums blancs de la Baie du Galion par leurs caractéristiques organoleptiques (absence de goût de sucre brûlé pour les premiers, présence d'arômes empyreumatiques pour les seconds). Les rhums bruns et les rhums Grand arôme sont spécifiques de l'IG rhum de la Baie du Galion et les rhums vieux qui vieillissent dans des fûts de moins de 650l, au moins 3 ans sont spécifiques de l'AOC rhum de la Martinique.